

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di grano dolce e pollo

LUOGO: Asia / India

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 tazza di grano dolce
- 4 tazze di brodo di pollo
- 1 cucchiaino di pepe bianco
- 1 ½ cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di pasta di zenzero
- 1/3 tazza di pollo cotto e spezzettato
- 1/3 tazza
- 4 ½ cucchiaini di farina di grano miscelata a
- 1 tazza d'acqua
- 2 uova
- sale a piacere.

PER LA GUARNIZIONE

- 2 cucchiaini di pollo cotto e spezzettato
- 1 cipolla novella tritata finemente

PREPARAZIONE

1 Combinare il grano dolce, il brodo, il pepe, lo zucchero, il sale e la pasta di zenzero.

Portare ad ebollizione. Cuocere scoperto per 5 minuti. Aggiungere il pollo e miscelare bene. Aggiungere la farina miscelata con acqua e mescolare continuamente, fino a che la zuppa diventi densa. Rimuovere dal fuoco.

Sbattere le uova leggermente e versarle nella zuppa lentamente a rivolo, mescolando continuamente con una forchetta.

Cospargere con il pollo a pezzetti e la cipolla novella per guarnire la zuppa. Servirla calda.